



BOTTEGHE DI MESTIERE E DELL'INNOVAZIONE 2016

Un vulcano di sapori autentici: tra tradizione e innovazione

- Requisiti di candidatura:** Cittadinanza italiana (o UE o extra-UE con permesso di soggiorno)
Pieno godimento dei diritti civili e politici
Età compresa tra 18 e 35 anni non compiuti al momento della presentazione della candidatura telematica
Stato di disoccupazione/inoccupazione come da certificato del Centro per l'Impiego con "DID" (dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro) o, in alternativa, autocertificazione (format reperibile sul sito)
Lo status deve permanere per tutto il periodo di svolgimento (6 mesi)
- Documenti richiesti:** Curriculum vitae in formato europeo con dichiarazione autorizzazione privacy D. Lgs. 196/2003 (format reperibile sul sito)
NB: è essenziale l'indirizzo email corretto (unico mezzo di contatto)
Copia documento valido di identità (controllare data scadenza)
Certificato disoccupazione come sopra (o autocertificazione)
NB: tutti i file scansionati devono essere "leggeri" per la trasmissione
- Durata tirocini:** 6 mesi
- Indennità:** **500 euro / mese** (al lordo di eventuale ritenuta, non dovuta se il reddito complessivo annuo si mantiene entro le soglie di legge o è costituito solo dall'indennità tirocinio)
- Mobilità geografica:** E' ammissibile un unico tirocinante (su 10) proveniente da altre regioni. In tal caso all'indennità di frequenza si aggiunge una indennità di mobilità totale di Euro 924,04 (se provenienti dalla Campania) o 945,55 (se provenienti dalla Puglia). Vedi tabella allegato 8 per altre regioni
- Orario:** Sarà elaborato, per ciascun tirocinante ammesso, un progetto formativo individuale. La durata può variare da un minimo di 25 ore a un massimo di **40 ore settimanali** suddivise in 5 o 6 giorni (limite fissato dal CCNL di riferimento) a scelta dell'azienda ospitante. Il maggiore/minore orario non incide sull'indennità
- Frequenza minima:** 70% delle ore mensili previste. In mancanza, non viene erogata l'indennità per quel mese
- Selezione in 2 fasi:** Pre-selezione sulla base del curriculum e ammissione a colloquio
La selezione verificherà la coerenza/attinenza rispetto al profilo di riferimento
- Sostituzione tirocinante:** E' possibile soltanto se non si sono superati 2 mesi di tirocinio
- Erogazione indennità:** Con cadenza mensile, a decorrere dalla fine del mese successivo a quello di svolgimento, direttamente da parte di Italia Lavoro (è opportuno possedere un conto corrente bancario o postale, in mancanza sarà spedito assegno circolare)
- Tutoraggio:** Ciascun tirocinante dovrà, nell'ambito delle ore di tirocinio, svolgere **11 ore/mese** sotto tutoraggio "1:1", di cui 8 ore con il tutor aziendale e 3 ore con il tutor dell'ente di formazione.



BOTTEGHE DI MESTIERE E DELL'INNOVAZIONE 2016

Un vulcano di sapori autentici: tra tradizione e innovazione

Calendario:

| | |
|---------------------------|--|
| Scadenza candidature: | 27 luglio 2016 |
| Periodo di pre-selezione: | dal 28 luglio al 4 settembre 2016 |
| Colloqui di selezione: | dal 5 al 9 settembre (giorno esatto da comunicare successivamente) |
| Avvio del tirocinio: | dal 12 al 30 settembre 2016 |
| Conclusione tirocinio: | entro il 31 marzo 2017 |

Aziende ospitanti:

| | |
|---|--|
| 1. Agroalimentare Sud SpA | Melfi - Azienda industriale (malteria) |
| 2. Panificio Sportiello Angelo srl | Melfi - Panificio artigianale |
| 3. Caseificio Di Leonardo e Donato Corbo & C. sas | Melfi - Caseificio artigianale |
| 4. Pasticceria Libutti Srl | Atella - Pasticceria artigianale |
| 5. Vitis in Vulture società cooperativa agricola | Lavello- Azienda vinicola |
| 6. So. Vin. Srl | Melfi - Azienda vinicola |
| 7. Sole di Mezzanotte di Sonnessa Michela | Melfi - Ristorante/pizzeria |
| 8. Ristorante Lamorte di Lamorte Vincenzo | Melfi - Ristorante/pizzeria |
| 9. Pizzeria delle Rose di Di Guglielmo Donata | Melfi - Ristorante/pizzeria |
| 10. Jeans Entertainment Srl | Melfi - Ristorante/bar/pub |

Profili professionali di riferimento per il tirocinante:

- 7.3.2 - Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare
- 6.5.1.2 - Panettieri e pastai artigianali
- 6.5.1.5 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie
- 6.5.1.3 - Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali
- 3.1.5.4 - Tecnici della produzione e preparazione alimentare
- 6.5.1.4 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e di bevande
- 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti
- 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
- 5.2.2.4 - Baristi e professioni assimilate